



Taiwan-inspirerad Nudelsoppa med Nötkött

Ingredienser

300 g nötkött (lägg, skav, högrev)
3 st gula lökar, skivade
4 st vitlöksklyftor, hackade
300 g ingefära, skivad
4 stora tomater, skurna i klyftor
en nypa vitpeppar
en nypa svartpeppar
2 tsk salt
1 msk socker
4 msk sesamolja
ca 10 torkade, hela chili
6 msk ljus sojasås
2 msk mörk sojasås
vatten, ca 2 liter
*200 g misopasta

Gör så här:

- Stek köttet, lök, vitlök och hälften av ingefäran tills gyllene.
 - Tillsätt resten av ingredienserna, även resten av ingefäran men inte misopastan och låt sjuda i 3 timmar delvis täckt med lock.
- Du kan behöva tillsätta mer vatten eftersom det kommer reduceras. Smaka av och justera smakerna.
- Ta av grytan från värmen och rör ner mison.
 - Servera på nudlar. Njut!